

Comunicato stampa

Acquacoltura sostenibile, una risorsa certificata e di qualità per la ristorazione

Isnart, Istituto Nazionale Ricerche Turistiche, promuove un evento di approfondimento sui vantaggi dell'itticoltura e un'esperienza immersiva nel mondo della piscicoltura dedicata agli chef italiani

“Siamo il primo Ministero dell'Agricoltura in Europa ad aver avuto la certificazione per l'acquacoltura sostenibile, un settore strategico per l'Italia, che vogliamo sostenere e valorizzare per aprire nuove possibilità di crescita”. Così il Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste Francesco Lollobrigida ha definito ieri l'apporto dell'acquacoltura nel corso di una fiera gastronomica nel Lazio

Roma, 25 settembre 2023 – Come far fronte alla richiesta dei ristoratori di pesce fresco, sicuro e di alto livello qualitativo? Una possibile risposta alla necessità emergente della **ristorazione italiana** può arrivare dal mondo dell'**acquacoltura**. In un contesto internazionale sempre più caratterizzato dalla costante compressione degli stock ittici naturali, conseguenza del sovrasfruttamento delle risorse di pesce su scala globale, la tecnica dell'acquacoltura, che comprende la piscicoltura e la molluschicoltura, è in grado di garantire l'approvvigionamento di un prodotto controllato, sostenibile e dall'elevato standard di qualità.

Un tema attuale sul quale **Isnart, l'Istituto Nazionale Ricerche Turistiche** propone in collaborazione con **EPAM, Associazione Pubblici Esercizi Milano**, un convegno in programma oggi alle ore 15:00 nel capoluogo lombardo presso la sede del **CAPAC, Politecnico del Commercio e del Turismo**. Il momento di approfondimento dal titolo *“Acquacoltura sostenibile. Ristorazione e acquacoltura: mercato, qualità, salute”* metterà in evidenza i benefici che l'acquacoltura può apportare per lo sviluppo del comparto della ristorazione italiana. Dalla certezza di acquistare un prodotto di origine sicura e verificata, fresco, di grande varietà e frutto di un allevamento, di un trattamento e di una lavorazione sostenibili, proveniente da un sistema di filiere corte che garantisce occupazione continuativa alla popolazione locale.

Al convegno interverranno **Carlo Squeri, Segretario Associazione Pubblici Esercizi Milano, Alessandra Arcese, Coordinatrice Area Qualificazione di Isnart, Andrea Fabris, Direttore di A.P.I. Associazione Piscicoltori Italiani, Eraldo Rambaldi, Direttore di A.M.A Associazione Mediterranea Acquacoltori, Matteo Scibilia, Consigliere EPAM/FIPE Milano con delega alla tradizione del territorio e John Giovannini, Direttore Commerciale e socio Italian Caviar Srl (Agroittica Lombarda Group)**.

Al termine i partecipanti potranno degustare un menù ad hoc a base di storione e caviale, di cui l'Italia è uno dei più grandi produttori a livello mondiale.

L'evento, che si tiene nell'ambito di un'iniziativa promossa dal **Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste** e da **Unioncamere**, intende dare risalto al carattere innovativo dell'acquacoltura sostenibile e all'evoluzione della produzione ittica da piscicoltura, mettendo in luce gli elementi positivi e i vantaggi del sostegno di una filiera corta e strutturata capace di soddisfare la domanda attuale del mondo della ristorazione, sempre più professionalizzato ed esigente quanto alle scelte di fornitura degli alimenti e delle proposte gastronomiche rivolte al pubblico.

“Testimoniare il valore aggiunto che l'acquacoltura può rappresentare per i nostri ristoratori e quindi per la nostra economia e per la tutela degli ecosistemi significa evidenziare i benefici che possono derivare dalla scelta di prodotti ittici provenienti dall'itticoltura. Un modello di produzione che assicura e certifica la sicurezza, la qualità e la sostenibilità dei pesci e dei mitili allevati a garanzia degli esercenti e dei consumatori” ha commentato **Loretta Credaro, Presidente di Isnart**.

Un tema quello dell’acquacoltura che sarà al centro di un ulteriore appuntamento promosso nella giornata di mercoledì 27 settembre presso il Porto di Piombino da **Isnart** e **Agroittica Toscana** e organizzato in collaborazione con l’**API, Associazione Piscicoltori Italiani**, la **FIC, Federazione Italiana Cuochi** e l’**Unione Regionale Cuochi Toscani**. L’evento, riservato agli chef, vedrà la visita presso l’allevamento in mare aperto dell’azienda Agroittica Toscana, tra le maggiori del Paese, ed una visita guidata tecnico-scientifica a cura di biologi e operatori specializzati che illustreranno le tecniche di allevamento. La delegazione di ristoratori sarà guidata da **Claudio Pedroni, Presidente di Agroittica Toscana** e accompagnata da **Roberto Lodovichi, Presidente dell’Unione Regionale Cuochi Toscani** e **Salvatore Bruno, Segretario Generale della FIC**.

Ambiente e sicurezza alimentare. Il progetto Acquacoltura Sostenibile

Acquacoltura Sostenibile, una certificazione a tutela degli ecosistemi marini e del consumatore. La metà dei prodotti ittici che consumiamo vengono dall’acquacoltura, una realtà che a livello europeo è oggi un punto di riferimento per sostenibilità, qualità dei prodotti e rispetto dell’ambiente. L’allevamento ittico ha conosciuto negli anni recenti una rapida evoluzione anche in Italia grazie all’ampia biodiversità e diversificazione delle specie di pesci allevate e sul versante legislativo nazionale, a garanzia della produzione e del consumo costituendo un quadro normativo tra i più evoluti.

Nasce da qui nel 2020 “Acquacoltura Sostenibile”, il sistema di certificazione riconosciuto dall’UE e vigilato dal MASAF, un riconoscimento di natura istituzionale e pubblica che attesta la qualità e la sostenibilità del prodotto ittico allevato lungo tutto il ciclo di produzione e trasformazione. Questo marchio, parte del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica, consiste in un’etichettatura conferita ai prodotti che soddisfano i requisiti definiti dal relativo disciplinare e attesta quindi la tracciabilità, la qualità dei pesci e dei molluschi allevati così come il rilievo etico grazie al rispetto delle performance ambientali e sociali da parte delle aziende della filiera.

Grazie al progetto Acquacoltura Sostenibile, per i professionisti e gli esercenti della ristorazione è possibile acquistare specie ittiche da imprese di acquacoltura certificate, da cui approvvigionarsi in maniera sostenibile, potendo disporre durante tutto l’anno del pescato da inserire nelle proprie proposte di menù.

Cuochi e ristoratori sono invitati a farsi promotori di nuove scelte di consumo presso i propri contatti professionali e i clienti contribuendo a testimoniare la qualità del pesce allevato rispetto a quello selvatico, in linea con i gusti e le tendenze dei consumatori di oggi che sempre più percepiscono il pesce d’allevamento come più sostenibile e in grado di garantire il raggiungimento di obiettivi di sostenibilità ambientale, sociale ed occupazionale.

La dimensione dell’acquacoltura in Italia

Il comparto dell’acquacoltura nel nostro Paese costituisce oggi un’esperienza di eccellenza in Europa in termini di qualità complessiva e sicurezza alimentare del prodotto e per la solida realtà di filiera corta. In Italia sono attivi circa 800 impianti di acquacoltura che producono 140 mila tonnellate l’anno di prodotto contribuendo a circa il 40% della produzione ittica nazionale e al 30% della domanda di prodotti ittici freschi, occupando circa 7.500 lavoratori.

Ufficio stampa Isnart

ufficiostampa@eprcomunicazione.it